



FOTOS: GOURMETFISCHGRILLER

diesen Anlass einen eigenen attraktiven Messestand mit „Hingucker-Effekt“ bauen – ein 3,50 Meter hoher, dreidimensionaler weißer Kochhut wird den Stand gut sichtbar überragen und signalisiert: Hier sind die Köche, hier ist der Verband, hier ist die fachliche Kompetenz in Sachen Kochen!

Vorbereitet sind Bildschirmpräsentationen, reichhaltiges Informationsmaterial und Nützliches aus dem Köcheshop. Der Vorsitzende des Fachausschusses GMF (Gastronomie, Messen, Verbände, Firmen/Partner) argumentiert die Entscheidung des Berufsverbands für die Teilnahme an der Messe so: „Wir wollen Aufmerksamkeit auf uns ziehen, Nichtmitglieder neugierig machen und sie einladen, uns kennen zu lernen. Wo sonst, als bei einer großen Gastronomiefachmesse haben wir ein derart großes Potential von Köchinnen und Köchen vor Ort? Wo sonst können wir junge Leute in der Ausbildung zum Koch für den Verband gewinnen?“

Nicht vergessen!

Gleichzeitig finden in Düsseldorf auch die sog. Internessen statt. Ein Gang über die Foodmessen Internopro, Intercool und Intermeat macht also den Besuch der hogatec erst komplett. www.hogatec.de

Fisch vom Grill ist köstlich, aber seine Zubereitung knifflig. Das Problem, egal ob der Fisch direkt auf den Rost gelegt oder in Alufolie gegart wird, die Haut bleibt an den Kontaktstellen kleben und reißt. Der Saft tritt aus und die Vorstellung von einem saftigen Fisch mit wunderbar knuspriger Haut ist dahin. So war es zumindest noch in der letzten Grillsaison. In dieser läuft es dank einer Weltneuheit von der Fa. Konrad Glas GmbH ganz anders. Der Gourmet-Fischgriller löst diese Probleme durch eine einfache, aber geniale Konstruktion: Der Fisch wird in einem „Garkäfig“ auf Doppel-Spieße gesetzt und kommt bei der Zubereitung gar nicht mit dem Gargerät in Berührung. Der Gourmet-Fischgriller ist „Made in Germany“ und aus hochwertigen Materialien gefertigt: Der leichte, aber robuste gebaute Garkäfig besteht aus e-polierem Edelstahl und kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Außer zum Grillen eignet sich der Gourmet-Fischgriller auch zum Backen, Frittieren, Pochieren im Sudtopf und zum Räuchern. Erhältlich ist er in drei Größen. Mit dem Modell S2 Star können Einportionsfische bis zu einer Länge von 40 cm zubereitet werden. Für Mehrportionsfische bis zu einer Länge von 70 cm gibt es die Ausführung BIG und für Fische bis zu einer Länge von 100 cm das Modell MAXI. www.gourmet-fischgriller.de



FOTO: ISI DEUTSCHLAND

Auf der hogatec präsentiert iSi Deutschland wieder den Gästen Möglichkeiten der iSi-Technik anhand von praktischen Beispielen und Konzeptvorschlägen. Im Vordergrund stehen zwar die iSi Whip Geräte, doch auch die neu eingeführte iSi Pro Tong, eine robuste Zange aus Edelstahl, hat schon jetzt viele Liebhaber gefunden.

iSi
Multifunktionsstools

Fill it!

Raffinierte und außergewöhnliche Füllungen mit dem iSi Multifunktionsstool. Spitzentechnologie für Profis!



iSi Gourmet WhipPLUS (0,25/0,5/1,0 Liter)
iSi Nadelstüllen (Ø 3 mm und Ø 5 mm)



VE 10, 24, 50 Stück/Packung.
Nur original mit iSi Prüfstempel!

Besuchen Sie uns:
HOGATEC, Halle 09 / F41

www.isideutschland.de